

築地市場 食を支える“聖地”

今年で開場から83年、世界最大級の卸売市場として知られる築地市場（東京都中央区）。1日当たりの取引量は水産で1676トン、青果で1095トンに上ります。生産者と消費者の間をつなぐ仲卸業者は「目利きと技」の力で、全国から集まる産物を評価し、必要なところへより良い状態で届け、日本の食文化を支えています。早朝の築地市場水産物部を取材しました。

(文・写真 細川豊史)

セリ告げる鐘

「カランカラン」。午前5時半から6時半ごろにかけて、水産物の卸売場のセリ（競り）場では、生マグロ、冷凍マグロをはじめ、セリの開始を告げる鐘の音、掛け声が響き渡ります。



生マグロのセリの様子
＝東京・築地市場（東京都中央卸売市場提供）

主にスーパー、居酒屋にマグロを販売している仲卸「小峰屋」の和知晃弘さん（41）は、冷凍マグロ5本をセリ落とし、店に戻りました。「いいものが買えた。いいものが少なく、この1年は高相場が続いていて、見る目がないと買えない」晃弘さんの父で小峰屋2代目社長の幹夫さん（73）は「脂がからんだマグロほど高くなる。暖かい海流や浅いところを泳いできたものは脂の乗

りが悪い」と話します。主に寿司店に冷凍マグロを販売している仲卸「富久」社長の伊藤明さん（66）は「今日は合うものがなかった」と、購入しませんでした。品質だけでなく、価格面でも顧客の要望に見合ったものをそろえておく必要があります。

毎日が面白い

午前6時半すぎ、小峰屋では、幹夫さんが電動カッターでマグロを切り、晃弘さんが包丁で背骨を取る作業を始めました。



水産、青果の仲卸業者のターレ（運搬車）がひっきりなしに行き交います＝18日早朝、東京・築地市場

仲卸業者たちは午前3時ごろから店で準備を始め、セリに臨みます。富

光る仲卸の目利きと技

久の伊藤さんは25歳の時に、人の紹介でこの世界に入りまして。「自分の腕、目利きで生きていける。やったことが毎日結果になって出るから面白い」

築地市場では536の水産仲卸業者が営業し、マグロのほか各種の鮮魚、エビ・カニ、イカ・タコ、貝類など、ありと



冷凍マグロをカッターで切る伊藤さん＝18日早朝、東京・築地市場

あらゆる水産物が全国、世界から集まります。仲卸業者は、目利きの力で品物に適正な価格を付け、魚を解体し、さばき、活（い）き締め（生きたまま神経を破壊する）などの技で鮮度を保った状態で顧客へ届ける、重要な役割を担っています。

扇形の合理性

築地市場の建物は、扇形をしています。開場当時の輸送の主力だった長編成の貨物列車で魚などを運び込む合理的な設計



マグロの中落ちの骨を取る和知幹夫さん＝18日早朝、東京・築地市場

構造でした。建築家や市場関係者からは「この優れた建造物を世界遺産に」との声が上がっています。

毎日、夜から翌日未明にかけて全国各地からトラックで産物が届きます。扇の一番外側で下ろされた水産物は、卸売場でセリ落とされ、内側にズラリと並ぶ仲卸業者の店へターレなどで運ばれます。

午前7時ごろから、仲卸売場には、小売業や飲食店関係者ら（買い出し人）が訪れ、品物を買う光景が見られます。扇の一番内側で、買い出し人が商品を車に積み込みます。

品物が、扇の外側から内側へ移動していくにつれて、必要に応じた大きさに切り分けられ、適切



な処理を施され、行くべきところへ行く。非常に合理的な仕組みです。築地では卸売場と仲卸売場が通路を挟んで隣接し、平面で扇状に接しています。青果の売り場も水産のすぐ隣で、飲食店主らは気軽に両方へ買いに行くことができます。ところが、東京都が築地市場の移転先とする豊洲新市場（江東区、東京ガス工場跡地）は、水産卸売場棟、同仲卸売場棟、青果棟のそれぞれが道路で分断され、築地がもつ合理性は失われます。

仲卸業者の店舗面積は狭く、マグロの大口丁もさばけないなど、施設の欠陥問題も山積。何よりも致命的なのは、都の土壌汚染対策が失敗に終わり、ガス工場操業由来の大量の有害物質に、土壌も地下水も汚染されたままであることです。

老朽化した築地市場の建物を、営業しながら改修する再整備は現在の技術で十分可能だと、建築の専門家が指摘しています。

小峰屋の和知幹夫さんは語ります。

「汚染物質が埋まっている場所に生鮮市場を移すなんてとんでもない。築地市場を再整備すべきだ」